

Le Menu - Carte

3 plats pour 39.90€
La Mise en bouche



~ Les Entrées - 12.90€

- Millefeuille de Granny Smith et rouget mariné à la betterave, vinaigrette aux herbes et poivre de Kerala, avocat grillé à la flamme
- Œuf parfait de la ferme des Rochettes, crème d'épinards, fondue de poireaux au lard de Colonnata et eryngiis
- Foie gras de canard au porto, Arcimboldo de patates douces perlé à l'huile de noisette, graines de kasha soufflées ... +5.90€
- L'inspiration du jour en fonction du Marché

~ Les Plats - 19.90€



- Daurade royale snackée, mousseline de panais, consommé de coquillages et croustillant de polenta au Zaatar
- Quasi de veau cuit à "basse température", perles du Japon à la tomme de brebis, navets confits et pickles de carottes
- Dos de cabillaud, orzotto aux algues et sésame, émulsion au parmesan, oignons rouges rôtis au balsamique
- Tofu fumé et sa garniture au choix parmi nos plats à la carte



Les Desserts - 9.90€

- Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", gelée au blanc de rhubarbe, mâche Nantaise aux noix
- Tartelette aux poires caramélisées au miel des Ruchers, mousse citron et praliné aux noisettes, sorbet à la violette
- Pâte sucrée au chocolat Guayaquil, ganache au chocolat blanc, marmelade de mangues, crêpe dentelle au charbon végétal et granité de Kalamansi
- Café très, très gourmand

~ Le Menu Canetons - 15€

Pour les moins de 12 ans

- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise



~ La grande salade - 15.90€

- Salade de boulghour, saumon fumé "par nos soins", chou rouge en pickles, vinaigrette aux herbes, suprêmes d'agrumes et avocat grillé à la flamme

~ La carte blanche de Jany -

29.90€

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Tout en surprise

"Nos propositions sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements"